





Podpłomyki z salsą pomidorowo paprykową i kiszoną cytryną

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

podpłomyki jęczmienne - 4 szt.
pomidor malinowy - 1 szt.
pieczona papryka (może być ze słoika) - 2 szt.
czosnek - 1 ząbek

kiszona cytryna - 1/4 szt.
mięta i natka pietruszki po - 1 łyżeczka
zatar - 1 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidora sparz i obierz ze skórki. Potnij pomidora, paprykę i czosnek w kosteczkę. Dodaj oliwę, dopraw solą, pieprzem i zatarem. Na koniec dodaj jeśli masz kiszoną cytrynę. Samą skórkę pokrojoną w małą kosteczkę. Jeśli nie masz dodaj ogórka lub awokado. Całość posyp natką posiekaną z miętą.

Przygotuj podpłomyki z tego przepisu:

<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/podplomyki-jeczienne>